

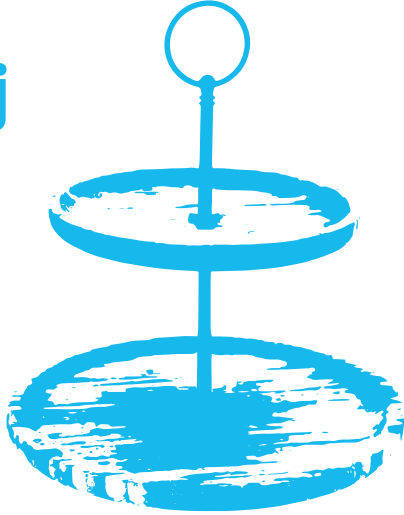
Diner

Polder proeverij

Meest gekozen!

- Carpaccio met truffelmayonaise
- Gerookte zalm
- Gyoza met pittige mayonaise
- Geitenkaassalade met bietjes en hazelnootjes
- Stokbrood met aioli

18.75 p.p.
per persoon te bestellen



Voorgerechten

Onze toppers!

Knoflook wijngaardslakken 1 dozijn	14.25
In kruidenboter met roquefort, champignons, ui en stokbrood	
Eemlands visbordje	18.50
Een trio van gerookte zalm, gerookte makreel, rivierkreeftjes met cocktailsaus en stokbrood	
Carpaccio ‘Eemland’	Normaal 14.50 Groot 23.50
Met Parmezaanse kaas, kappertjes en pijnboompitjes Pesto- of truffelmayonaise	
Pittige gamba’s	Normaal 14.50 Groot 23.50
Gepelde gamba’s geserveerd in warme peperolie met tomaat en stokbrood	

Oosterse krokante Gyoza	14.75
Krokante kip dumpling geserveerd met bosui, rode peper, pittige mayonaise en Oosterse salade	
Vegetarische variant mogelijk ✓	
Krokante garnalen	14.50
6 stuks gefrituurde garnalen met yuzu mayonaise en bieslook	
Tataki van Entrecote	15.50
Met Oosterse salade, krokante uitjes en Sesam soja dressing	
Buffel burrata ✓	18.50
Salade van gemarineerde vijgen, gele bietjes, rucola, buffel burrata, appel en Aceto-Balsamico	
Parmaham	+4.50

Salades

Caesar salade	19.50
Met Romeinse sla, Parmezaanse kaas, kippendijen, ei, ansjovis, gebakken spek, croutons en Caesardressing	
Geitenkaas ✓	18.75
Lauwwarme geitenkaas op toast met gemarineerde bietjes, gerookte hazelnoten, uiencompote en Aceto-Balsamico	
Met krokante spek	+1.50

✓ **Vegetarische gerechten**
Heb je een allergie? Meld het ons!

Soepen

Romige tomatensoep	9.00
Met stokbrood	
Klassieke Franse uiensoep	9.00
Rijkelijk gevuld onder een oude kaas crouton	
Soep van ‘t seizoen	9.00
Wisselende soep van de Chef	

Hoofdgerechten

Onze klassiekers!

Huisgemarineerde saté van varkenshaas	22.50
Met Oosterse salade, knapperige uitjes, kroepoek en satésaus	
	Enkel: Dubbel:
Eemland burger	18.50 23.50
Met bacon, Cheddar kaas, sla, tomaat, huisgemaakte relish, augurk, hamburgersaus en friet	
Dikbil biefstuk Java	24.00
Met gebakken uien, champignons en pittige sambaljus	
Dikbil biefstuk	24.00
Met gebakken uien en champignons	
Roquefortsaus / Champignon roomsaus / Pepersaus	

Spareribs

Met lente-ui en twee soorten saus	24.50
-----------------------------------	--------------

In het seizoen

Gebakken zalm	23.75
Met seizoensgroentenn en Oosterse boter	
Wild trio	27.50
Diverse soorten wild met rode kool, spruitjes, aardappel puree en wildjus	
Franse kaas fondue ✓	Klassiek 23.50 Truffel 25.50
Met diverse soorten brood en groenten	
Bospaddenstoelen Rigatoni ✓	23.50
Pasta met truffelsaus, buffel burrata en Parmezaanse kaas chips	

Al onze **hoofdgerechten** worden **zonder bijgerechten** geserveerd

Lekker voor erbij

Alle bijgerechten zijn vegetarisch ✓	
Friet met mayonaise	5.50
met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	+1.50
Zoete aardappel friet met mayonaise	7.00
met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	+1.50
Krieltjes met kruidenboter en groene kruiden	5.50
Groene salade	5.50
Mix van warme groenten	6.50

Graag rekenen wij de kassabon in één keer af.
Dit scheelt kostbare tijd! Bedankt voor je medewerking.

Desserts

Eemland's koektrommeltje

8.25

Koektrommeltje gevuld met blondie, brownie, boterkoek en amandelmuis van onze bakker

Dame Blanche

10.00

Vanille ijs geserveerd met chocoladesaus en slagroom

Chocolade taartje *geduld wordt beloond, 10 min*

11.00

Warm geserveerd met zachte chocolade vulling en bosvruchtensaus

Dessert van de Chef

10.50

Wisselend dessert

Crêpes Suzette

11.00

Geserveerd met vanille ijs en warme sinaasappelsaus

Crème brûlée

9.25

Op klassieke wijze

Scroppino

8.75

Cocktail van citroenijs met vodka, room en Prosecco



Speciale koffie's

Even lekker!

Irish koffie

Met Ierse whiskey, basterdsuiker en room

French koffie

Met Grand Marnier en room

Italian koffie

Met Amaretto en room

Spanish koffie

Met Tia Maria en room

Hollandse koffie

Met Baileys en room

Gooische koffie

Met Licor 43 en room

Brazilian koffie

Met Tia Maria, Grand Marnier en room

Kiss of fire

Met Cointreau, Kahlúa en room



8.95